

REBARBARA

Őshazája Észak-Kína, Mongólia, Kelet-Tibet, Bulgáriában, a Rhodope hegységben vadon él. Gyógynövényként már mintegy négyezer éve ismert a rebarbara. A középkorban nagyon drága és ritka volt, Európában általánosan az 1700-as évektől terjedt el. A levélnyel korai, vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag, a bélműködést segíti elő és a vesét tisztítja, jó máj és epebajokra, fokozza a szoptatós anyák tej kiválasztását. Leveléből főzeléket, levélnyeléből jó ízű kompótot, gyümölcsízt és szörpöt, ivólevet, sőt bort is készítenek.

✱ ALMÁS REBARBARADZSEM ✱

ELKÉSZÍTÉS:

A rebarbarát megtisztítjuk és 1-2 cm vastag szeletekre vágjuk. Az alma húsát lereszeljük, a citrom héjából lehámozzuk és a levét kinyomjuk. A rebarbarát és az almát a citrom levéllel, héjával és 2 evőkanál vízzel puhára főzzük. (A rebarbara ne főjön szét.) Kivesszük a citrom héját, és a kompótot hűlni hagyjuk. Elkeverjük a befőzési cukrot a kompóttal, és felforraljuk. Belekeverjük a gyömbért, és 3 percig főzzük. Üvegekbe szedjük, lezárjuk, és tetejükre állítva hűlni hagyjuk

✱ REBARBARASZÖRP ✱

ELKÉSZÍTÉS:

Megtisztítjuk a rebarbarát, felaprítjuk, majd 10 percig főzzük 1 l vízben. Szűrőn leszűrjük, majd lemérjük a folyadékot és ugyanannyi cukorral még 20 percig főzzük. A tetejéről leszedjük a habot, üvegekbe töltjük és azonnal lezárjuk.

Készítette: *Mal-6* *Jutha* kertészmérnök

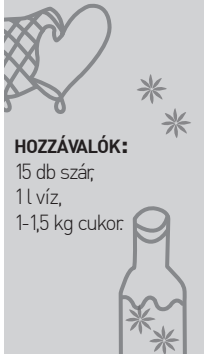
2000 Szentendre, Sztaravodai út ✱ www.skanzen.hu

SKANZEN RECEPTTÁR



HOZZÁVALÓK:

1 kg rebarbaraszár
40 dkg alma
1 db citrom
50 dkg befőzési cukor
1/2 teáskanál friss reszelt gyömbér



HOZZÁVALÓK:

15 db szár;
1 l víz,
1-1,5 kg cukor.